ELEVGRILL 704

ELEV GRILL PRIME MONTADO
MANIVELA P/ ELEVAÇÃO DE GRELHA
SUPORTES P/ ESPETOS
CHAVE 9/16”
4 ESPETOS
(*acompanha Painel c/ Motor)
PAINEL C/ MOTOR*
(*Ítem opcional)
COLETOR DE GORDURA E LÍQUIDOS
CHAVE ALLEN 2 MM
CHAVE ALLEN 3 MM
CHAVE ALLEN 5/32”

ÍNDICE

INTRODUÇÃO 1

Boas vindas à ELEVGRILL, expressão máxima da técnica do grelhado.

ELEVGRILL é o novo produto da Giragrill série Prime. Tem o objetivo de ser o melhor estado da técnica em equipamentos para grelhados de uso doméstico.

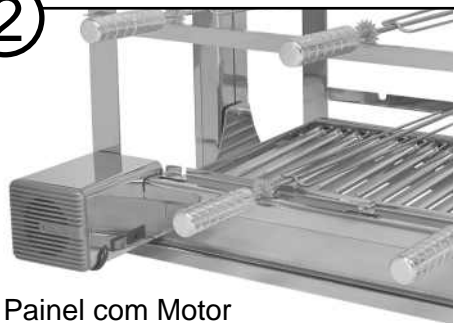
O projeto é inédito com soluções que o elevam à expressão máxima na sua categoria.

Mais uma vez a Giragrill avança e inova no desenvolvimento lançando um excepcional produto, com potencial de proporcionar um grande prazer e divertimento no lazer do churrasco.

A ElevGrill 704 é um suporte para churrasqueiras de alvenaria para auxiliar na preparação de grelhados e carnes, peixes, crustáceos, legumes e frutas, sobre brasa de carvão vegetal.

Sua principal característica é a possibilidade de configuração. O usuário pode ter no mesmo suporte 4 técnicas consagradas para grelhar. Vejamos como elas se expressam na Elevgrill 704.

1ª TÉCNICA: Grelha de Canaletas Inclinadas.
2ª TÉCNICA: Grelha Plana.
1ª + 2ª TÉCNICAS: Grelha Inclinada + Grelha Plana.
3ª TÉCNICA: Espetos fixos.
4ª TÉCNICA: Espetos Giratórios (acionados por motor).

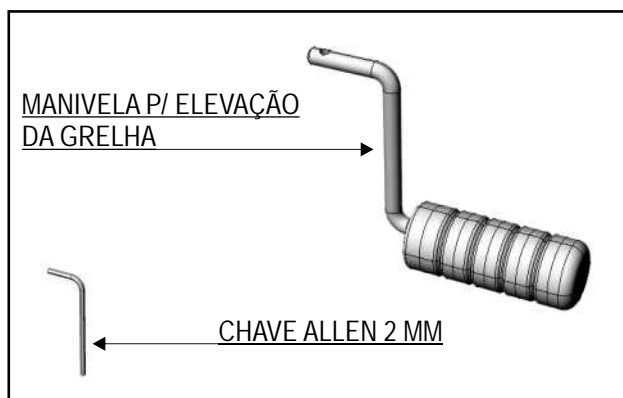
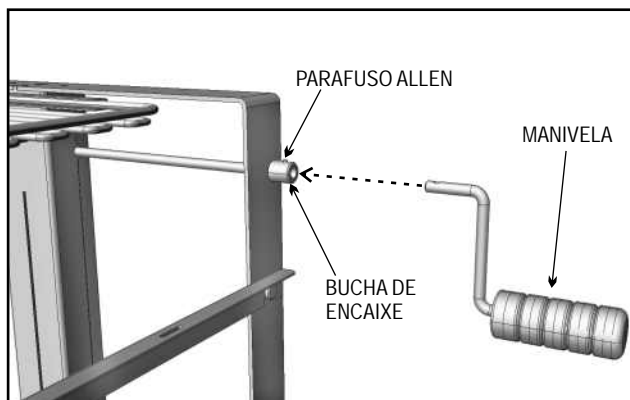
- ElevGrill 704 ....**(1)**
- ElevGrill 704 M ....**(1 + 2)**
- ElevGrill 704 A ....**(1 + 3)**
- ElevGrill 704 AM .....**(1 + 2 +3)**

ElevGrill 704

Painel com Motor
PM 704 (acompanha 4 Espetos)

Acessórios Prime
AP 12

- Jogo de ferramentas em todos os modelos.
- A ElevGrill já vem montada na embalagem, necessitando instalar apenas a manivela.

Após desembalar a ElevGrill, desamarre a Grelha de Elevação apenas depois de coloca-la na alvenaria, para não correr o risco de a grelha desnivelar

ENCAIXANDO A MANIVELA

01 - Ao desembalar separe a MANIVELA e a CHAVE ALLEN 2 mm.

02 - Afrouxe o PARAFUSO ALLEN da BUCHA DE ENCAIXE da MANIVELA. Encaixe a MANIVELA com o cabo para baixo. Aperte o parafuso para fixá-la.

AJUSTE DA EXTENSÃO DA MANIVELA

Se necessitar extender a Manivela para a frente, proceda da seguinte forma:

Evite afrouxar o parafuso mais que 1/2 volta, apenas um leve afrouxamento é suficiente, soltando mais que 1/2 volta o parafuso pode cair.

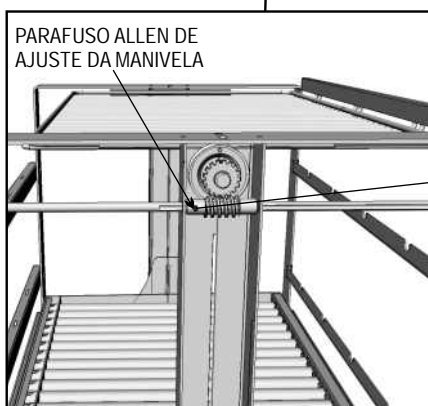
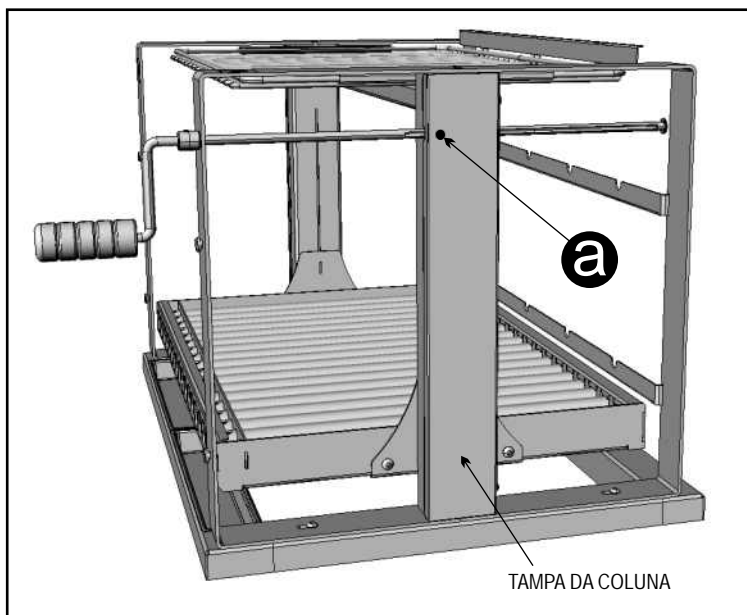
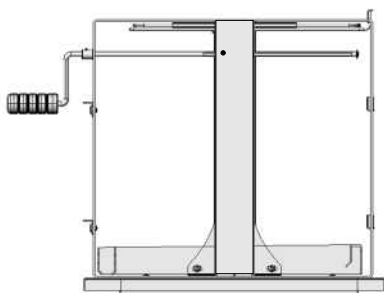



ILUSTRAÇÃO DO INTERIOR DA COLUNA

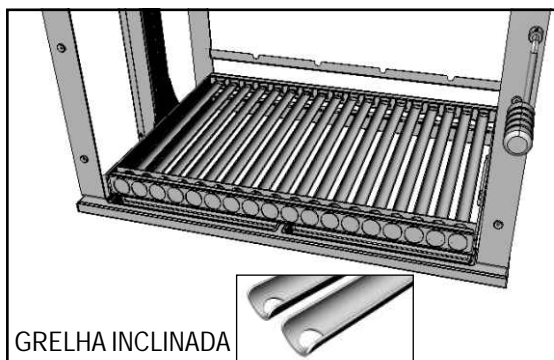
03 - Insira a CHAVE ALLEN 3MM através do furo **(a)** na TAMPA DA COLUNA, indicado acima. Afrouxe o PARAFUSO ALLEN DE AJUSTE DA MANIVELA no interior da peça e então deslize a MANIVELA até encontrar o ajuste desejado (vide ilustração no Ítem 5), e então aperte novamente o Parafuso para fixar.

04 - Escolha a posição que deseja manter a Manivela, puxando ou

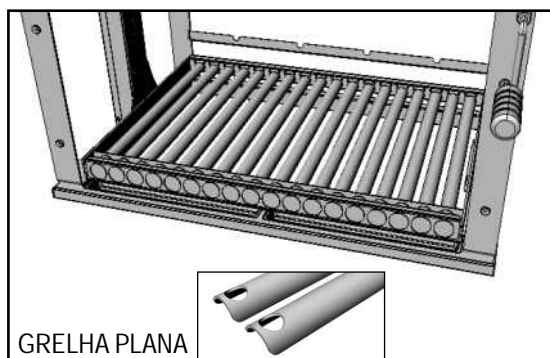
MANIVELA EM FUNCIONAMENTO

a- Da posição inicial da Manivela (desenho acima), para elevar gire para a direita ou esquerda.

b- Ao atingir a altura máxima (aprox. 22,8 cm) encontrará resistência de acionamento na Manivela.

EVITE FORÇAR A MANIVELA NESSA POSIÇÃO.

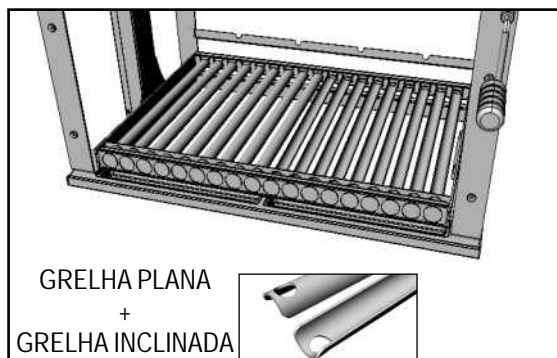
c- Para abaixar a Grelha, basta girar ao contrário.
Ao atingir a posição mais baixa poderá continuar acionando a Manivela pois haverá uma reversão automática.

GRELHA INCLINADA

1ª Técnica: Grelha Inclinada

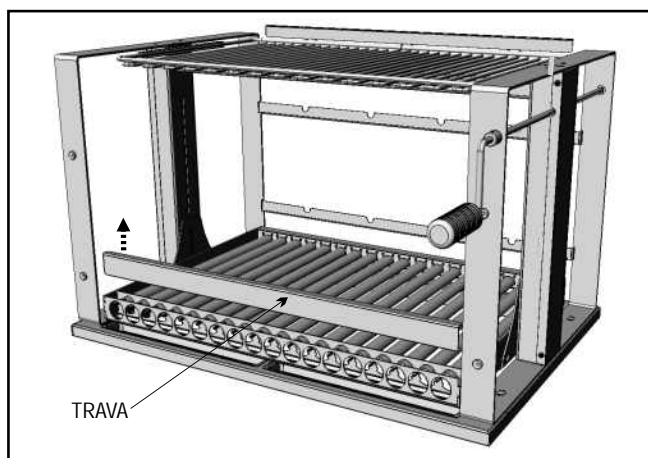
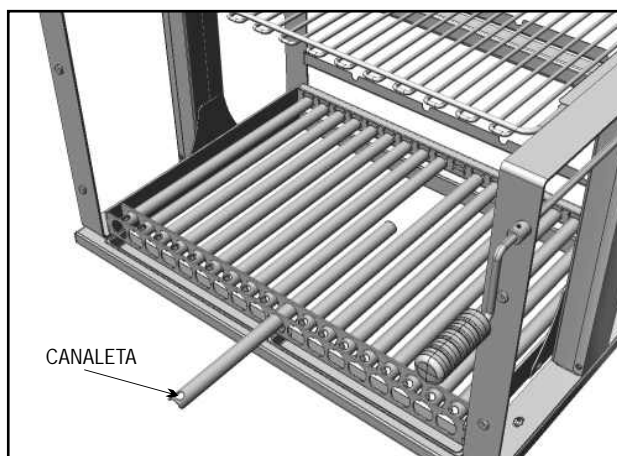
A GRELHA INCLINADA ***(técnica consagrada na Argentina e Uruguai)*** vai conduzir a gordura para o RESERVATÓRIO evitando labaredas.

GRELHA PLANA

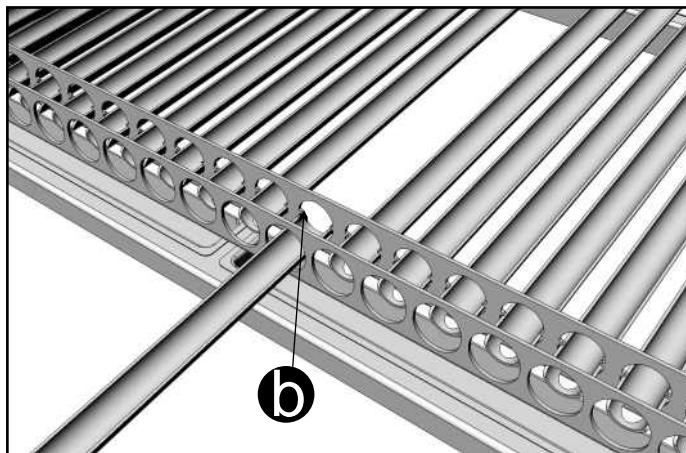
2ª Técnica: Grelha Plana

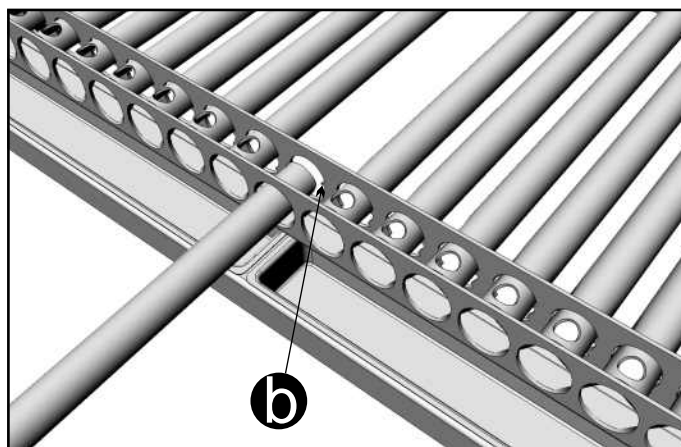
A GRELHA PLANA ***(modo clássico utilizado universalmente),*** vai fazer a gordura cair diretamente na brasa, defumando mais seu churrasco. Nesse caso pode ocasionar labaredas. Evite carnes gordurosas nessa configuração.

GRELHA PLANA + GRELHA INCLINADA

MODO MISTO 1ª e 2ª Técnicas: Grelha Inclinada + Grelha Plana

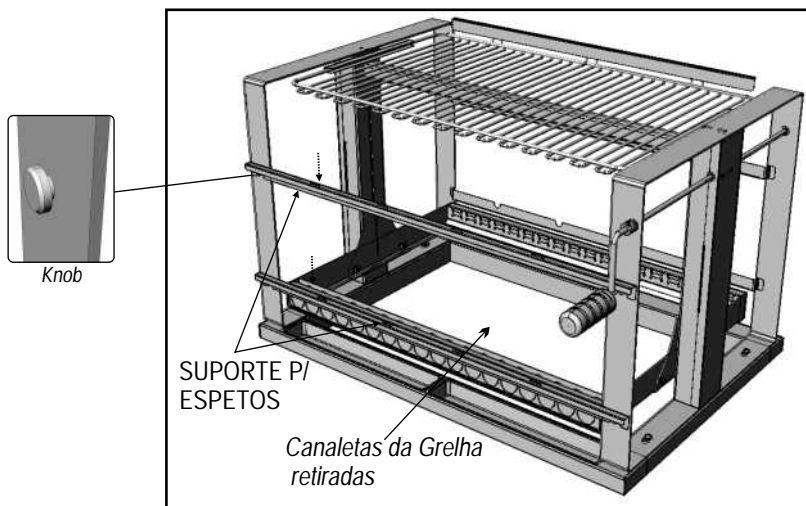
É a combinação de técnicas. Pode utilizar na proporção que desejar , entre grelhas inclinadas ou planas. Carnes gordurosas na parte inclinada e carnes magras , espetinhos e legumes na parte plana. Veja como proceder nas páginas seguintes.

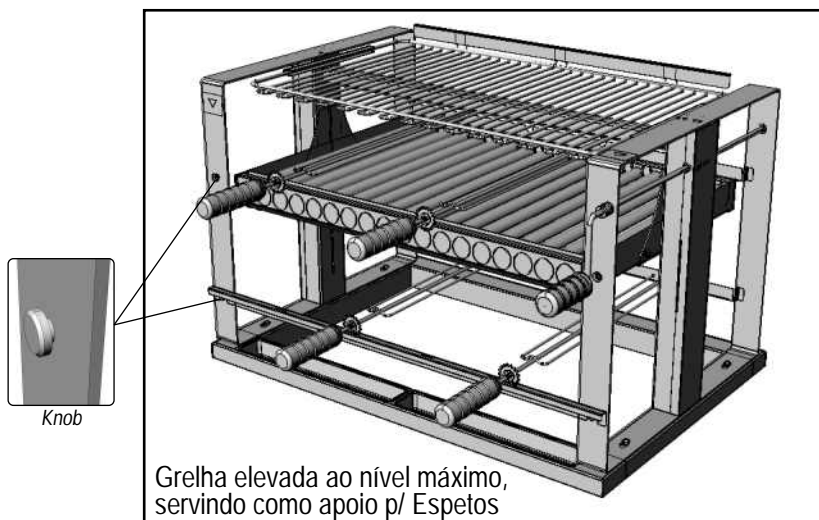
COMO RETIRAR AS CANALETAS

- Retire a TRAVA: basta puxá-la para cima.

- Deslize as Canaletas para retirar. Essa é a forma que vai utilizar também para a limpeza.

GRELHA INCLINADA

- Passe as canaletas - *curva para cima* - por baixo do sobressalto **(b)**.

GRELHA PLANA

- Passe as canaletas - curva p/ baixo - por cima do sobressalto **(b)**.

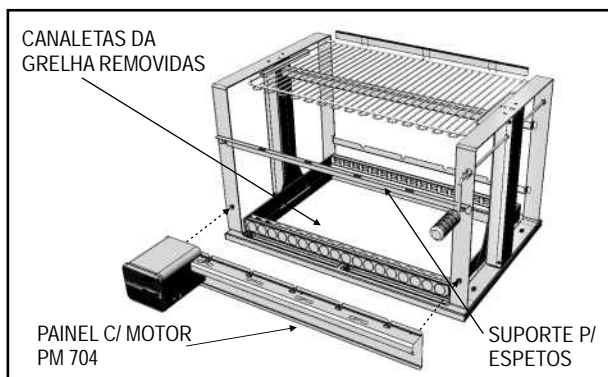
CONFIGURAÇÃO DA 3ª TÉCNICA

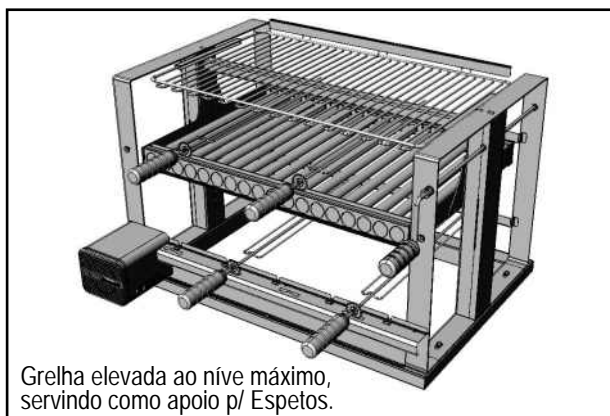
Essencialmente brasileira é uma técnica que ainda tem muitos adeptos.

- Retire as Canaletas da Grelha (Ítem 7) e mantenha-a na posição mais baixa.
- Encaixe os SUPORTES P/ ESPETOS nos *knobs* frontais.

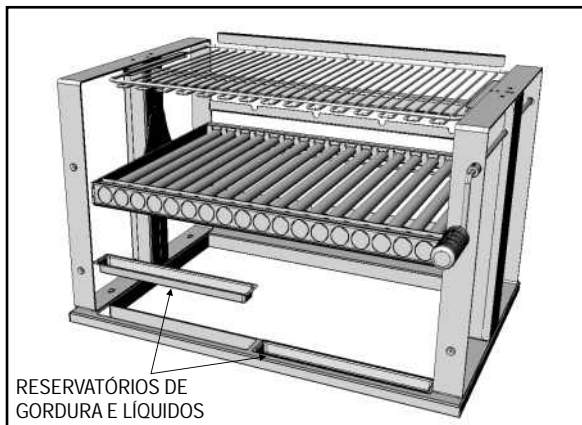
***Obs:-** O ESPETO é um item opcional e vendido separadamente, e acompanha o PAINEL C/ MOTOR PM 704 (4 espetos).*

- Se quiser manter a Grelha, coloque somente o SUPORTE P/ ESPETOS inferior e mantenha a Grelha na posição mais elevada, utilizando-a como apoio de Espetos.

Se preferir usar Espetos Fixos em vez de Grelha, proceda da seguinte forma:

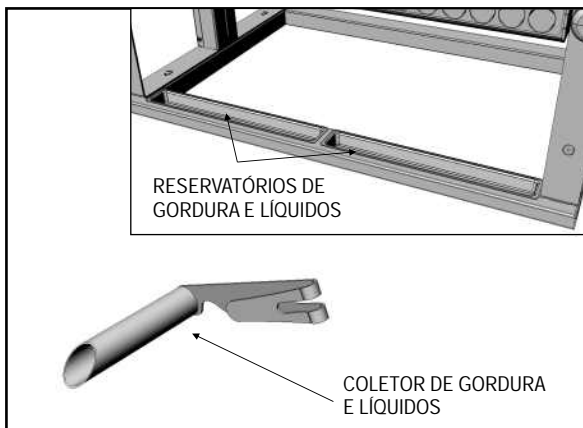
O PAINEL COM MOTOR PM 704, é um item opcional. Acompanha os modelos **704 M** e **704 AM**, e também pode ser adquirido separadamente.
Para utilizá-lo corretamente siga as recomendações abaixo, e leia atentamente as PRECAUÇÕES descritas no final deste manual.

DUAS FORMAS DE UTILIZAR PAINEL C/ MOTOR:

A - Retire as CANALETAS DA GRELHA mantendo-a na posição mais baixa, encaixe o PAINEL COM MOTOR PM 704 nos knobs frontais inferiores e encaixe o SUPORTE P/ ESPETOS nos knobs superiores.

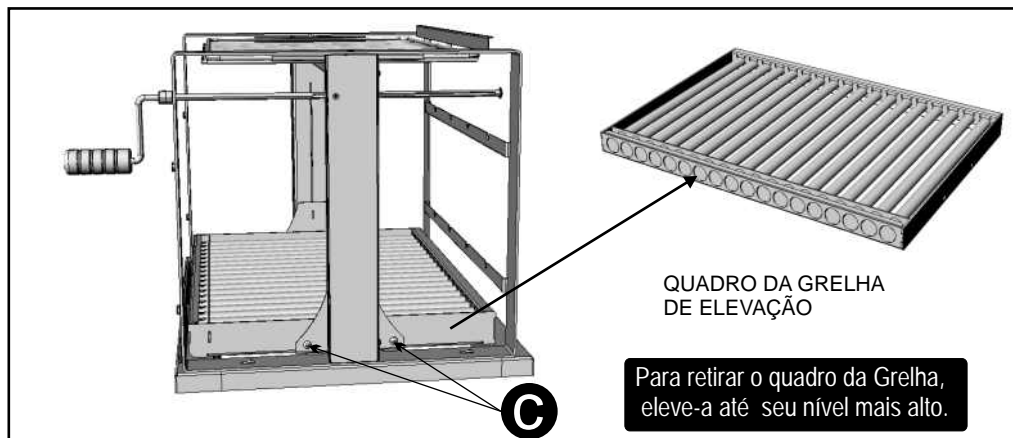
Grelha elevada ao níve máximo,
servindo como apoio p/ Espetos.

B - Mantenha a Grelha com as canaletas, eleve-a na posição mais alta e utilize-a como apoio para Espetos. Encaixe em seguida o PAINEL C/ MOTOR PM 704.

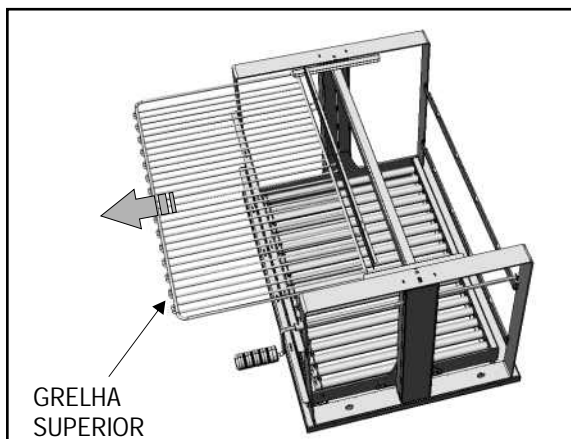
RESERVATÓRIOS:

- Os dois RESERVATÓRIOS DE GORDURA E LÍQUIDOS encaixadas no requadro da churrasqueira são removíveis. Retire-as apenas para limpeza final, ao terminar seu churrasco, certificando-se do resfriamento das peças.

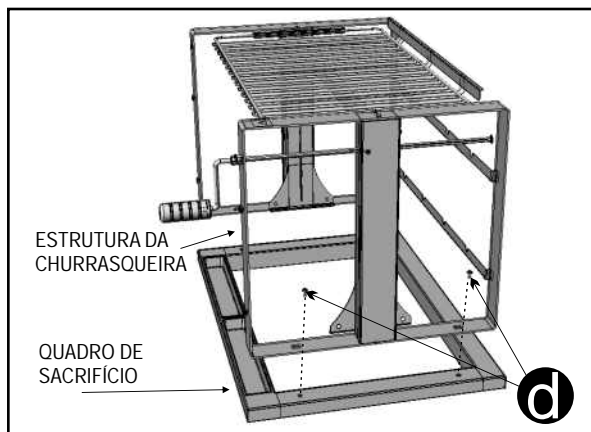
JAMAIS RETIRE OS RESERVATÓRIOS DE GORDURA DURANTE O CHURRASCO POIS PODE ACIDENTALMENTE SE QUEIMAR COM ÓLEO QUENTE.

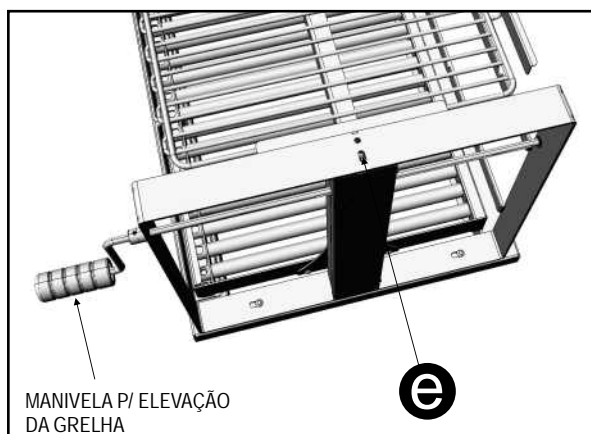
USO DO COLETOR DE GORDURA:

- Para retirar o excesso de gordura do Reservatório, utilize o COLETOR DE GORDURA e uma caneca de louça com alça; ao perceber que o Reservatório atingiu 3/4 de sua capacidade.
Coloque o tubo do Coletor longitudinalmente no fundo do Reservatório. Após 2 ou 3 segundos, retire e despeje na caneca com cuidado.

SE DERRAMAR A GORDURA LÍQUIDA PODE INCENDIAR O LOCAL. SEMPRE QUE DERRAMAR GORDURA LIMPE COM UM PANO OU TOALHA DE PAPEL.

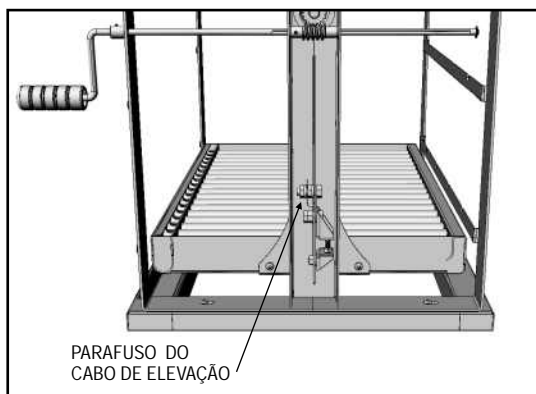
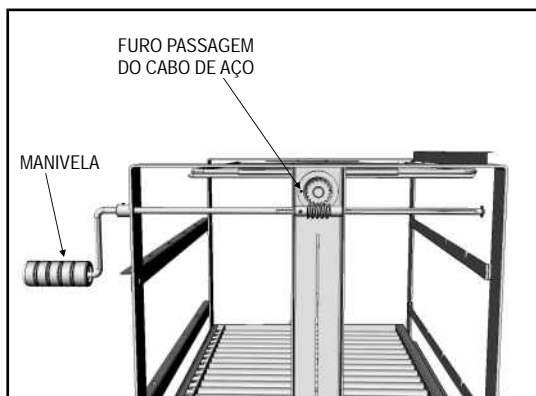
RETIRAR O QUADRO DA GRELHA DE ELEVAÇÃO:

- Para retirar o QUADRO DA GRELHA DE ELEVAÇÃO, solte os parafusos indicados ao lado **(c)**, utilizando a CHAVE ALLEN 5/32".

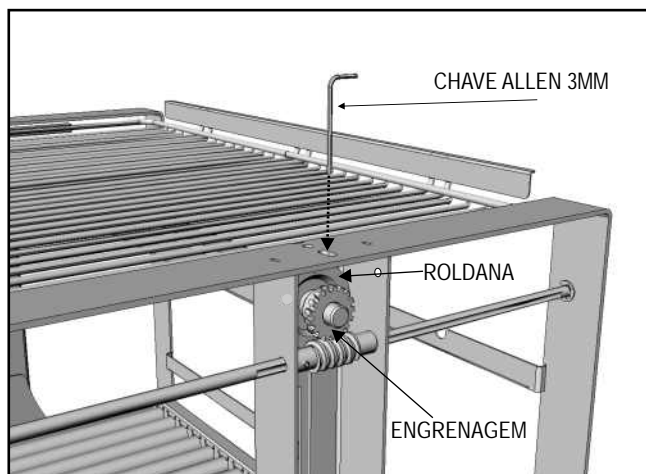
GRELHA SUPERIOR

- A GRELHA SUPERIOR é removível, basta deslizar para a frente.
Deslize para trás se necessitar.

DESMONTANDO A ESTRUTURA:

- Para retirar a ESTRUTURA DA CHURRASQUEIRA, caso haja a necessidade de troca do QUADRO DE SACRIFÍCIO *(pode ser adquirido separadamente)* retire os parafusos indicados ao lado **(d)**, utilizando a CHAVE ALLEN 5/32".

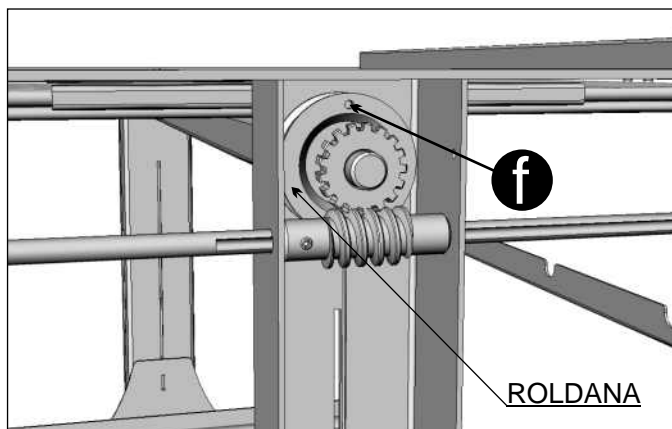
LUBRIFICANDO A ENGRENAGEM:

- Se sua ELEVGRILL, com o passar do tempo começar a fazer barulho ao girar a MANIVELA P/ ELEVAÇÃO DA GRELHA, ou seu movimento se tornar mais difícil, aplique óleo *"tipo Singer"* no furo oblongo **(e)** indicado ao lado.

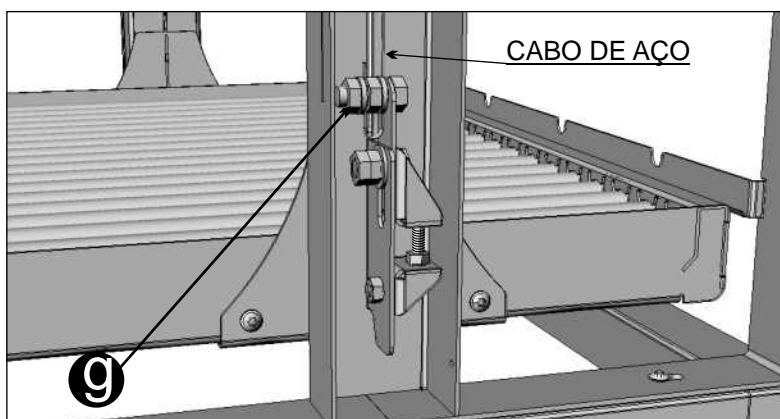
- Lubrifique regularmente para o perfeito funcionamento do mecanismo de elevação.

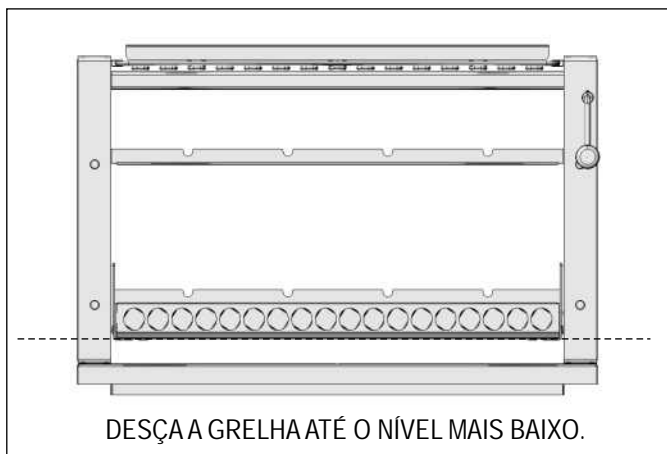
CABOS DE AÇO EXTRA:

- CABOS DE AÇO EXTRA: em caso de necessidade de substituição retire as Tampas das Colunas. Após identificar o cabo rompido, afrouxe os parafusos com uma CHAVE 9/16” e proceda a substituição. Substitua do outro lado mesmo que o cabo esteja em ordem.

- Se o cabo defeituoso for o do lado direito, gire a MANIVELA até que a ROLDANA fique com o FURO P/ PASSAGEM DO CABO na posição indicada acima, repita então a operação executada na etapa anterior para retirada do cabo.

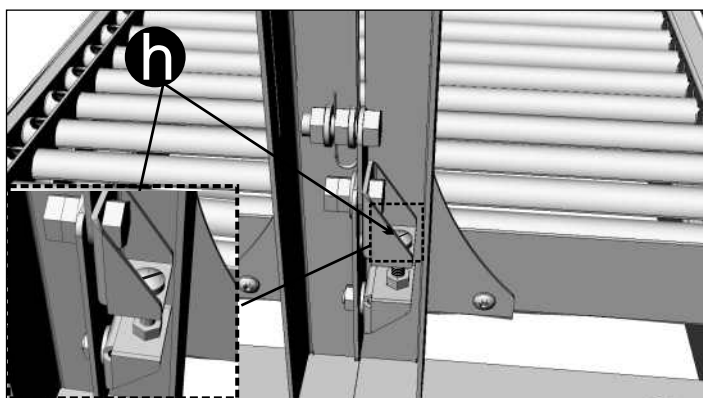
RETIRANDO A ENGRENAGEM INTERNA:

- Se houver necessidade de retirada da ENGRENAGEM, ou da ROLDANA, utilize a CHAVE ALLEN 3 MM para a ENGRENAGEM e CHAVE ALLEN 2” para soltar a ROLDANA.

DE PREFERÊNCIA, DEIXE ESTE SERVIÇO PARA UM PROFISSIONAL, POIS REQUER CONHECIMENTOS TÉCNICOS.

NIVELANDO A GRELHA DE ELEVAÇÃO

- Em caso da Grelha de Elevação travar, ou enroscar, no processo de elevação, não force a Manivela para não danificar os cabos de aço e as peças do mecanismo de elevação no interior das Colunas laterais.

- Abra as Colunas laterais e posicione o furo **(f)** da ROLDANA, voltado para cima como indicado na ilustração.

- Solte o parafuso **(g)** que prende o CABO DE AÇO utilizando uma CHAVE 9/16”, repita o procedimento na outra lateral da peça, então desenrosque e desça a Grelha até seu nível mais baixo - *(vide ilustração na Etapa 17)*.

DESÇA A GRELHA ATÉ O NÍVEL MAIS BAIXO.

- Após descer a Grelha, fixe novamente os cabos de aço,com ajuda de um alicate*, repetindo o procedimento da etapa anterior para apertar os parafusos de fixação.

**Alicate não acompanha o produto.*

- Se necessário esticar mais o CABO DE AÇO, afrouxe a porca indicada acima, e aperte o parafuso indicado no detalhe à esquerda **(h)** utilizando uma chave de fenda*.

**Chave de fenda não acompanha o produto.*

- Após o uso, deixe esfriar a churrasqueira e lave-a com detergente específico e uma escova macia.

- Nunca utilize palhas de aço ou objeto pontiagudo e não deixe que a água atinja suas partes elétricas (em caso de utilizar o PAINEL C/ MOTOR (Ítem 10).

- Água morna ajuda na limpeza mais pesada.

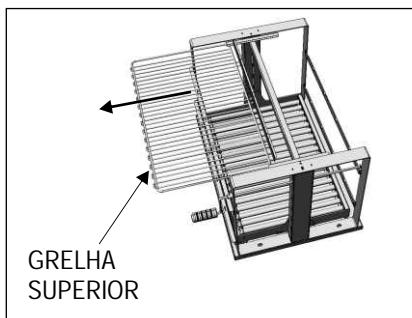
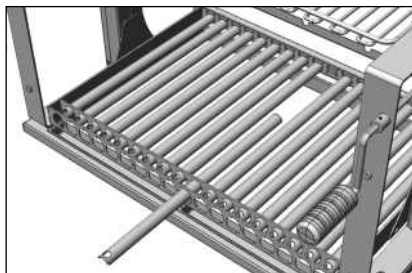
- Evite inclinar a churrasqueira para as laterais, ou tombá-la, para não desnivelar a Grelha de Elevação.

Lavagem de peças:

- Eleve a Grelha até seu nível mais alto, para evitar a mesma saia do nível.

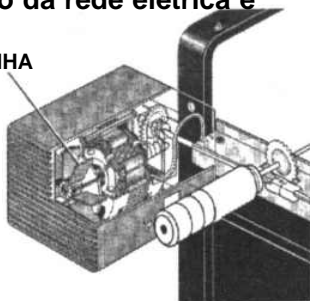
01 - Retire a ELEVGRILL da alvenaria.

02 - Para retirar a Grelha Superior, basta deslizá-la para a frente (vide Ítem 12).

03 - Retire as canaletas da Grelha de Elevação (vide Ítem 7).

Retirando a Grelha Superior.

Retirando as Canaletas da Grelha de Elevação para limpeza.

ESTAS RECOMENDAÇÕES SÃO PARA O CASO DE VOCÊ ADQUIRIR O PAINEL COM MOTOR PARA UTILIZA-LO COM SUA ELEVGRILL.

1º) Atenção! Coloque a voltagem indicada na chave do motor na mesma voltagem da tomada elétrica. Verifique se a tensão da rede elétrica é compatívelcoma churrasqueira.

2º) Ligue a churrasqueira e mantenha o motor funcionando ininterruptamente, desde o início do acendimento do carvão até quando não houver mais brasa no final do churrasco .A churrasqueira ligada mantém o motor ventilado pela ventoinha existente na sua parte interna, conforme ilustração ao lado.

3º) Ao ligar a churrasqueira, encaixe todos os espetos giratórios em seus respectivo lugares e lubrifique suas engrenagens com algumas gotas de óleo de máquina.

4º) Nunca use álcool ou qualquer outro combustível líquido ou gasoso para acender o carvão, pois é grande o risco de acidentes. Utilize um acendedor elétrico com resistência.

5º) Como combater a labaredas de fogo: espalhe uma camada de cinza do churrasco anterior sobre a brasa. As gotas de gordura que provocam as labaredas são absorvidas pela cinza, evitando sua queima.

6º) Ao espetar as carnes, previna-se para que as pontas e lâminas dos espetos não atinjam seus dedos

7º) Corrija as interferências de um espeto com outro (com as carnes) durante o giro.
Esta Interferência poderá travar o motor e danificá-lo.

8º) Limpeza: após o uso, deixe esfriar a churrasqueira e lave-a com detergente e uma escova macia. Nunca utilize palhas de aço ou objeto pontiagudo e não deixe que a água atinja suas partes elétricas. Água morna ajuda na limpeza mais pesada.

9º) Lubrificar periodicamente.

10º) Evite jogar água nas engrenagens e mancais.

PARA USO EXCLUSIVAMENTE RESIDENCIAL

GARANTIA GIRAGRILL - LINHA PRIME

(Esta GARANTIA deverá ser preenchida pelo revendedor e entregue ao consumidor, no ato da compra, conforme a Lei 8078 de 11/9/90)

Nome do Consumidor:____

______________________________ RG Nº:__________________________

Nota Fiscal Nº:________________________________Data:_____ /_____/_____

Revendedor:____

Churrasqueira GIRAGRILL Modelo:___________________________________

( ) 110 volts ( ) 220 volts ( ) Bivolt

Revendedor:____

Carimbo e Assinatura

Recebi o produto acima em perfeito estado de funcionamento e apresentação, com instrução de Uso e Garantia, estando ciente de seu conteúdo.

____

Assinatura do Consumidor

Data: _____ /_____ /_____

Prezado Consumidor:

Sua churrasqueira GIRAGRILL tem 2 (anos) meses de garantia contra defeitos de fabricação, que vigora a partir da data de sua aquisição, comprovada pela Nota Fiscal de venda emitida pelo Revendedor. Constatado o defeito, dentro dos limites desta Garantia e da Lei 8078 de 11/9/90, a nossa Assistência Técnica está autorizada a reparar a peça defeituosa para que sua GIRAGRILL esteja sempre pronta para um novo churrasco, em perfeito funcionamento, no endereço abaixo relacionado:

TEC HOUSE - Rua Azevedo Soares nº 1286 - Tatuapé - São Paulo - SP - (11) 6197.2007

O consumidor deverá apresentar esta garantia devidamente preenchida, acompanhada da Nota Fiscal de Compra. O transporte do equipamento completo ou da parte danificada para conserto, será feito pelo consumidor.

Condições em que a garantia não prevê cobertura:

1º) A churrasqueira, por sua natureza operacional, trabalha em condições de extrema agressividade com o calor, que pode chegar a 500°C, assim como o uso do sal grosso que é um produto altamente corrosivo. O tratamento de superfície de suas partes metálicas, tais como a pintura epóxi eletrostática, materiais inox e a cromação, proporciona-lhe vida longa, porém não deixa imune ao aparecimento dos pontos de oxidação.

2º) Danos causados por acidentes tais como queda, batidas de qualquer natureza, a sua exposição às intempéries, choque térmico (exposição contínua ao fogo e logo em seguida o resfriamento por água).

3º) Conserto do equipamento por pessoas não autorizadas pela fábrica.

4º) Operação e manutenção incorreta da churrasqueira, em desacordo com as instruções de uso.

Assistência Técnica - TEC HOUSE (11) 2097.2007
Serviço de Atendimento ao Consumidor:
Tel: 0800.558344 - Fax.: 0800.558965
www.giragrill.com